



一般向け企画

Topics.01

ソフトクリームフォトコンテスト

日本ソフトクリーム協議会主催



たくさんのご応募ありがとうございました!

受賞作品発表!

日世が事務局として運営に携わっている「日本ソフトクリーム協議会」では『ソフトクリームと“みんなの笑顔”』をテーマに「第19回ソフトクリームフォトコンテスト」(募集期間:5月1日~9月30日)を開催しました! 全国からソフトクリームを楽しむ素敵な笑顔の写真がたくさん届き、厳正なる選考の結果、最優秀作品賞1作品、優秀作品賞10作品など全22点の受賞作品が決定しました!  
日本ソフトクリーム協議会のホームページでご紹介していますので、ぜひご覧ください!

日本ソフトクリーム協議会のWEBサイト(外部リンク)で受賞作品を公開中です。右記よりご覧ください。

コンテスト  
受賞作品はこちら



販促物の紹介

Topics.03

ソフトクリームのポスター

集客に欠かせないソフトクリームの販促ツール!  
秋冬向けの新しい販促物のご案内です。

秋冬向けソフトクリームポスター

ソフトクリームのポスターに秋冬イメージにぴったりのデザインが新登場!

寒い季節、ソフトクリームの訴求も季節ごとの対応が大変重要!  
ということで、汎用的に使用できる秋冬バージョンのソフトクリームポスターを新たにご用意しました。  
秋、冬、室内を想定したカジュアルで温かみのあるデザインです。ぜひご利用ください。  
B2ポスターのご用命はミックスを購入されている販売会社または弊社営業担当までご連絡ください。

ポスターのJPGデータはA3サイズまでを目安にプリントしてご利用可能です。



ポスターのJPGデータはA3サイズまでを目安にプリントしてご利用可能です。

ポスターデータ



お申込み受付中

Topics.02

限定ウェビナー開催

ソフトクリームのイロハが分かる!  
毎月開催予定のウェビナーのご案内です。



12月度テーマ

ソフトクリーム始めてみませんか?

オンラインで参加できる限定ウェビナー。  
次回12月20日(水)のテーマは、“ソフトクリーム始めてみませんか?”  
です。スイーツ素材として様々な業態のお店にマッチするソフトクリーム!  
導入の仕方から活用方法まで、ソフトクリームのイロハをお伝えします!  
貴店の売上アップにお役立てください!  
下記事前登録からお申込みの上、ぜひお気軽にご参加ください。  
【開催日時】12月20日(水)15時~15時30分  
※時間は多少前後する可能性があります。

参加予約フォームは  
こちら





フリーザーダブル機におすすめ!



## 北海道あずき

北海道の大地が生んだ日本の心の味。ソフトサーブミックス北海道あずきの新提案!

### ソフトサーブミックス 北海道あずき

#### 人気フレーバーと組み合わせてみませんか?

和の食材で定番のあずきを使ったソフト「北海道あずき」と人気の各種フレーバーを掛け合わせて販売しませんか?  
小豆はこだわりの北海道産。厳選した赤糖や氷砂糖、花藻塩で奥深くまろやかな甘みに仕上げたソフトサーブミックス「北海道あずき」は、実は和のソフトと限定するにはもったいないほど、様々なフレーバーと合わせやすいミックスでもあるんです。新しいおいしさとお店の特色を生む、組み合わせの数々。昨今フレーバー同士を組み合わせるお店が増えつつあり、今後この売り方が当たり前になる日が来るかも知れません。ぜひ一度お試しください。

#### ■ソフトサーブミックス 北海道あずき (商品概要)

分類	無脂乳固形分	植物性脂肪	特徴原料	入数規格	賞味期間	アレルギー
ラクトアイス	6.1%	4.1%	北海道十勝産エリモショウズ使用こしあん 3.6% 北海道産小豆パウダー 0.5%	1L×12本	90日	乳

※本品製造工場では卵、大豆を含む原料を使用した製品を生産しています。

チラシPDF



北海道ソフト×北海道あずき

あずきのキレのある甘みをミルクがクリーミーにまとめる! お互いを引き立てながら、どちらもどっしりと素材感が光る、北海道産の贅沢なコンビネーション!



特撰抹茶×北海道あずき

和菓子のあんこよりさっぱりとした甘みの北海道あずきが宇治抹茶の香りや苦みを引き立て、より深い甘みを与えてくれる! 鮮やかな2色の日本美を目でも楽しめる、これぞ和の王道スイーツです!



ミュクレショコラ×北海道あずき

和と洋の華麗な共演! ショコラのビターな甘みにまろやかな塩味で引き締めた北海道あずきの甘みが濃厚にマッチして香ばしくて個性的なチョコレートソフトに大変身!



旬のソフトクリームマロン×北海道あずき

ふわっと香る洋酒の優しい甘みにほっくりあずきがしっかり重なり、和風モンブランのような、洗練された和洋菓子が完成! 寒くなる季節にほっと染みる上質な秋の味覚です。



モカ×北海道あずき

砂糖を入れるよりもまろやかな甘みになるとして実は知る人ぞ知るコーヒーとあずきの好相性! モカのほのかな苦味に挟む北海道あずきの甘みがリッチなブレイクタイムを生む、懐かしさもモダンな味わいです。



厳選いちご×北海道あずき

北海道あずきのコクのある甘みで莓の酸味がキリッと引き立つ、いちご大福をイメージさせる華やかな組み合わせ。甘すぎずさっぱりした後味がクセになる新感覚な味わいです。



旬のソフトクリームさくら×北海道あずき

桜の葉のほどよい塩味が北海道あずきの甘さにより厚みを加え角のない丸みのある、優しくどこか懐かしい味わいを実現! まさに桜餅ソフトと言える、春にぴったりの組み合わせです。



巨峰×北海道あずき

食べ進めれば食べ進めるほど訪れるジューシーな幸福感! あずきを持つ特有のまろやかな風味にみずみずしい巨峰が香り、秋風と共にすがすがしく、斬新な味わいを呼び込みます。



ブランド果実のソフトミックス



Topics.05

JAPAN PREMIUM

生産地域が特定された高級な国産果実だけを使用し、「フルーツそのまま」をコンセプトとしたソフトクリームです。



福岡あまおう®

苺をまるごと食べているようなジューシーさ。あまおうの風味をしっかりと表現した毎年大人気の苺ソフト！

福岡県内でのみ栽培が許されているブランドいちご「あまおう」を贅沢に使用した「JP 福岡あまおう® 苺ソフトミックス」が今冬も登場！徹底した管理の元、適熟の状態に仕上げたあまおうを、余計な熱を加えずに裏ごしして加工することで、風味をそこなわず、ジューシーな濃い甘味とほのかな酸味をバランスよく感じられるソフトクリームに仕上げました。苺をまるごと食べているような味わいは毎年大好評で、JAPAN PREMIUM シリーズの中でも一番人気の商品です！お早めの導入をご検討ください。

■ JP福岡あまおう®苺ソフトミックス (商品概要)

分類	無脂乳固形分	フルーツ含有率	入数規格	賞味期間	アレルギー
氷菓	0.9%	福岡県産 あまおうピューレ 20%	1L×12袋 (平パウチ)	120日	乳

※数量限定製造のため、無くなり次第最終売となります。予めご了承のほどお願いいたします。※「あまおう」は全農の登録商標です。



専用の販促ツールもおまかせください！

「JP 福岡あまおう®ソフトミックス」にはオリジナルの販促ツールをご用意しています。高級感と本物感を演出した訴求で消費者の食欲をそそり、商品の魅力をお伝えします。ポスター、タペストリー、のぼり、ミニのぼり、クリップポップ、バナーなど、お店の環境に合わせてご活用ください。



※販促物には有償取扱いのものがございます。詳しくは担当営業へご確認ください。

販促ツールの種類と各サイズをご覧いただけます。また、B2ポスターのPDFデータをご用意しましたのでプリントしてご利用ください。

※ポスターのデータ (JPG) はA3サイズまでを目安にプリントしてご利用可能です。

販促ツール全種とサイズを見る



ポスターデータ

